

# Château Famaey Cuvée X 2016



Unités : 6 bouteilles par caisse  
Format : 750ml  
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Château Famaey
Appellation	Cahors
Région	Sud Ouest
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Temps de Garde	8 à 12 ans
Encépagement	100 % Malbec
Vinification	Vinification en cuve inox avec température maîtrisée. Macération 21 jours.
Surface de production	20 Hectares
Sol	Terroir : Graves, argilo – siliceux 2ème et 3ème terrasses de la Vallée du Lot
Rendement	Rendement 30 hl/ha Sélection parcellaire
Élevage	Élevé 24 mois en fûts de chêne neufs. (origine Allier – centre France )
Âge moyen des vignes	25-50 ans
Travail de la vigne	Vendange manuelle issue de vignes à faible production. L'entretien du vignoble se fait en voie écologique avec un maximum de respect pour la nature. Les soins quotidiens à la vigne produisent un raisin riche, sincère et authentique.